



Ricotta-Girasole mit Rosenkohl und Lauch

dazu Rucola-Birnen-Salat



ca. 25min



2 Personen

Diese hübschen Teigtäschchen sind nicht nur ein Augen-, sondern auch ein wahrer Gaumenschmaus. Gefüllt mit Spinat und Ricotta kommen sie käsig-aromatisch daher und suhlen sich in einer zitronig-frischen, leicht cremigen Sauce mit herzhaftem Hartkäse. Doch sie sind nicht allein: Gebratener Lauch, goldbrauner Rosenkohl und knackige Haselnüsse leisten ihnen Gesellschaft. Dazu gibt es einen süßlich-feinen Rucolasalat mit Birnen.

- 250g Bio-Girasole mit Ricotta & Spinat ^{1,3,7}
- 25g blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 200g Rosenkohl
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Birne
- 50g Rucola
- 1 Päckchen Balsamicocreme ¹²

- 2EL Butter ⁷
- 2TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 741kcal, Fett 43.0g,
Kohlenhydrate 61.0g, Eiweiß 25.6g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Haselnüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Den **Rosenkohl** halbieren. Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden.



Den **Rosenkohl** in derselben Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ohne Rühren 4-6Min. scharf anbraten, bis er appetitlich gebräunt ist. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben. Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** in dünne Scheiben schneiden.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Rosenkohl** in der Pfanne mit 1EL Wasser ablöschen, den **Lauch**, die **Gewürzmischung** und den **Knoblauch** hinzufügen und 3-5Min. mitbraten, bis der **Lauch** weich ist.



2EL Butter in einer zweiten großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die **Zitronenscheiben** in der Pfanne verteilen und in 5-7Min. goldbraun braten, anschließend herausnehmen und beiseitestellen. Die Pfanne samt der **geschmolzenen Butter** aufbewahren.



Den **Käse** fein reiben. Die **Birne** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Den **Rucola** und die **Birnen** mit der **Balsamicocreme** und 1TL Olivenöl vermengen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **übrige Zitronenhälfte** auspressen.



2TL Mehl, das **Pastawasser**, den **Käse** und **1-2TL Zitronensaft** in der Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 3Min. verrühren und aufkochen. Die **Sauce** vorsichtig mit der **Pasta** und dem **Gemüse** vermengen und mit **Zitronensaft**, Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Girasole** auf Teller verteilen und mit den **Nüssen** garniert servieren. Den **Salat** dazu reichen.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)